

Liebje Gästje. Willformen auf den Forsthaus Neuhaus

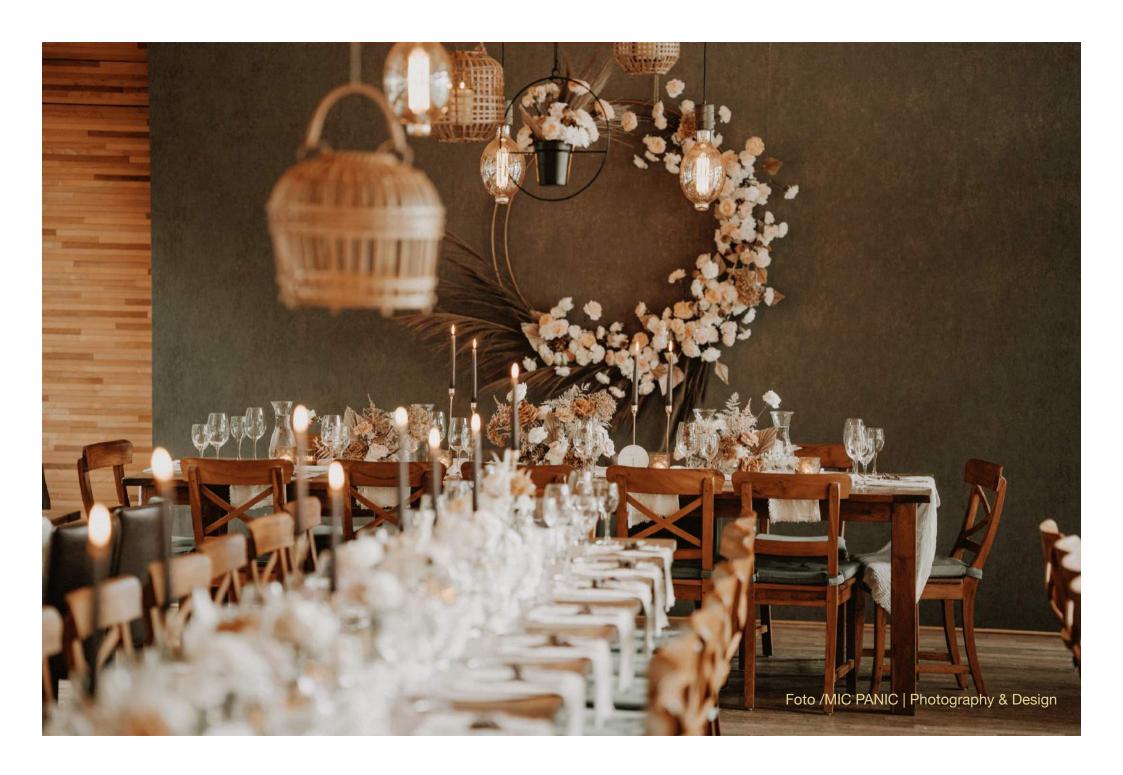
gerne sind wir Ihnen bei der Planung, Gestaltung und Umsetzung Ihrer Feierlichkeiten behilflich. Wir unterstützen Sie mit unserem Know How und Equipment. Zusätzlich arbeiten wir mit renommierten Partnern zusammen oder stellen Ihnen gerne einen Kontakt her.

Wir stehen für Feiern jeglicher Art, von der großen Hochzeit, über die Vintage Hochzeit in der Scheune, runde oder andere Geburtstage, Familienfeiern, Kommunion, Konfirmation, Taufe, Firmenfeiern, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, Junggesellenabschiede oder einfach mal so; wann immer es etwas zu feiern gibt, zur Verfügung und beraten Sie gerne. Auch an Beerdigungen richten wir ein angemessenes Ambiente für sie her.

Unser Forsthaus ist in 2 Räumlichkeiten aufgeteilt, die Scheune und das Restaurant. Natürlich ist es auch möglich, bei einer großen Feier beide Locations zu buchen.

Wir freuen uns darauf, auch Ihren großen Tag zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Mr Teach Foresthaus Menhaus



Das Restaurant Neuhaus

Das Restaurant ist das ganze Jahr geöffnet und steht für Ihre Feierlichkeiten zur Verfügung.

Zum Restaurant gehört der schöne Innenhof mit seiner wundervollen Platane.

Der Beginn der Nutzung des Restaurants, muss im Einzelfall besprochen werden und richtet sich nach Beginn Ihrer Feierlichkeit.

Der Mindestumsatz für eine geschlossene Gesellschaft im Restaurant	8.000,00 € von Mai bis Oktober 5.000,00 € von November bis April
Anzahlung	4.000,00 € Bei Stornierung später als 180 Tage vor Veranstaltung, kann die Anzahlung nicht mehr erstattet werden.
Feierlichkeit	Im Restaurant finden bei einer Tafelbestuhlung mit Tanzfläche, maximal 80 Personen platz. Nach Absprache, ist eine Erweiterung auf 120 Personen möglich.

Bei kleineren Reservierungen die nicht das ganze Restaurant in Anspruch nehmen entfällt die Anzahlung und auch der Mindestumsatz.

PREISGESTALTUNG GETRÄNKE RESTAURANT

Getränke können nach Verbrauch abgerechnet werden oder in Form einer Getränkepauschale pro Person.

Getränkepauschale

gemäß Weinpaket

Inbegriffen:

Crémantempfang, Bier,

Weizenbier, Gründels, Gründels fresh,

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,

Softdrinks.

Weißwein, Rotwein, Rosé,

Crémant und 3 Crémantmixgetränke,

Kaffeespezialitäten.

Longdrinkpauschale

Schnäpse

Nachtpauschale

Hier können 3 Longdrinks

ausgewählt werden

werden separat abgerechnet

00.00 - 02.00 Uhr

02.00 - 04.00 Uhr

Umbaugestaltungen der Bestuhlung indoor & outdoor, werden individuell nach Aufwand

berechnet.

ab 43,50 € / p.P.

16,50 € / p.P.

100,00 € / Stunde 200,00 €/ Stunde Die Scheune Neuhaus

Zu der Scheune gehört der Vorplatz mit Wiesenfläche und Feuerstelle. Der Innenhof kann bis auf Ausnahmefälle, nur von den Restaurantgästen genutzt werden. Für die Versorgung mit Getränken und Speisen ist das Forsthaus Team zuständig. Servicemitarbeiter sind im Preis mit inbegriffen.

Die Scheune kann am Veranstaltungstag von 10.00 Uhr bis zum nächten Tag 10.00 Uhr genutzt werden.

Feierlichkeit Die Scheune kann ab einer Personenanzahl von 50 Personen gemietet

werden und ist geeignet für bis maximal 100 Personen

Miepreis 1.100,00 € - Freitag & Samstag

550,00 € - Sonntags

Im Mietpreis inbegriffen, ist die Scheune mit Empore, Reinigung und Nebenkosten. Inklusive Tische und Bänke

Anzahlung 3.000,00 €

In der Anzahlung ist Mietpreis, sowie die Kaution in Höhe von 500,00 € enthalten. Bei Stornierung später als 180 Tage vor Veranstaltung, kann die Anzahlung nicht mehr erstattet werden.

Seminarraum 150,00 € pro Tag

Brennholz Kamin 95,00 € pauschal

PREISGESTALTUNG GETRÄNKE SCHEUNE

Getränke können nach Verbrauch abgerechnet werden oder in Form einer Getränkepauschale pro Person .

Getränkepauschale gemäß Weinpaket	Inbegriffen: Crémantempfang, Bier, Gründels & Gründels fresh, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, Weißwein, Rotwein, Rosé, Crémant und 3 Crémantmixgetränke, Kaffeespezialitäten.	ab 41,50 €/ p.P.
Longdrinkpauschale	Hier können 3 Longdrinks ausgewählt werden	16,50 €/ p.P.
Schnäpse	werden separat abgerechnet	
Nachtpauschale	00.00 - 02.00 Uhr 02.00 - 04.00 Uhr Umbaugestaltungen der Bestuhlung indoor & outdoor, werden individuell nach Aufwand	100,00 €/ Stunde 200,00 €/ Stunde

berechnet.

GETRÄNKE AUSWAHL

Sie können in der Getränkepauschale zwischen 3 Weinpaketen wählen,

In jedem dieser Weinpakete können Sie aus folgenden Drinks, **3 verschiedene Crémant-Mix** Getränke auswählen:

Crémant-Mix Getränke

Crémant Orange, Hugo, Lillet Wild Berry, Aperol Sprizz, Crémant Maracuja, Limoncello Sprizz Rosen Sprizz, Lavendel Sprizz

Im Longdrinkpaket können Sie aus folgenden Drinks, **3 verschiedene Longdrinks** auswählen:

Longdrinks

Gin Tonic, Wodka Maracuja, Wodka Cranberry, Moscow Mule, Munich Mule, Cuba Libre, Jack Daniels Cola

COCKTAILS & COCKTAIL BAR

COCKTAILBAR

Sollten Sie zu Ihrem Event eine spezielle Auswahl an Cocktails wünschen,sprechen Sie uns einfach an. Gerne stellen wir, Ihnen unser Angebot vor oder geben Ihnen einen unserer professionellen Partner an die Hand.

KINDER

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos. Kinder von 3-13 Jahren werden mit einer vergünstigten Getränkepauschale von 13,50 € berechnet. Speisen werden individuell besprochen.



WEIB

Grauer Burgunger, trocken

Nahe, Weingut Schmidt Ein frischer und harmonischer Grauer Burgunder mit feinen Nußaromen und einer verhaltenen Fruchtsäure.

Riesling, halbtrocken

Pfalz, Wachtenburg Winzer Satte und ausgeglichene Fruchtaromen, bekömmlich und mit langem Abgang.

Riesling, trocken

Pfalz, Weingut Naegle
Ein trockener Riesling, rassig
frisch mit einer balancierten Säure.

Weisser Burgunder Fasskollektion

Kaiserstuhl, Martin Räpple Herrlich saftiger Wein mit Aromen von Aprikosen und Zitrusfrüchten in der Nase.

ROSE

Stachel Rose, halbtrocken

Pfalz, Weingut Stachel
Harmonischer Rosé dessen
Geruch an Erdbeere und Himbeere
erinnert.

Bailli IGP Mediteranné

Provence, Gilardi Leuchtende, zarte rosa Farbe. Schöner Sommer- Sonne- Wein.

Rosé des Demoilselles AOP

Corbières, Demoiselles
Ohne Pressung der Traube
gewonnen, mit einer intensiven
Roséfarbe, einer expressiven
mineralischen Note nach
Feuerstein und einer Explosion
an Aromen: Himbeeren,
Erdbeeren, Kirsche und exotischen
Früchten.

ROT

Primitivo Puglia IGT

Venetien, Collezione "il Mio" Typisch ist der fruchtige Charakter mit leicht würzigen Akzenten.

Dominio de la Fuente Tinto Bio

Kastilien-la Mancha, Bodegas Fontana.

Ein leichter Rotwein, angenehm fruchtig im Bukett.

Cotes du Rhone "les Fouquières"

Rhone, Henri Bouachon
Wein aus dem südlichen Rhonetal,
mit intensiver und gefälliger
Fruchtigkeit.

Spätburgunder Fasskollektion

Kaiserstuhl, Martin Räpple Angenehm fruchtiges Bukett nach roten Beeren.



WEIB

Grauer Burgunder Fasskollektion

Kaiserstuhl, Martin Räpple Kräftiger Duft von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen bestens balanciert.

Auxerrois, trocken

Saar Mosel, Weingut Karl Petgen Körperreich und gefällig mit einer feinen Blume und zart -fruchtigen Aromen.

Riesling Herzglück

Pfalz, Tina Pfaffmann
Opulenter Pfirsichduft.
Herrliche Saftigkeit, mit viel gelbem
Pfirsich, Ananas und Maracuja,
die durch die dezente Restsüße
noch verstärkt werden.

ROSE

Spätburgunder Fasskollektion

Kaiserstuhl, Martin Räpple
Von Kirschnoten und
Johnnisbeeren geprägtes
Fruchtbukett. Am Gaumen
herrlich saftig mit einem
Wechselspiel von Schattenmorellen
und Himbeeren.

Pink Rosé St. Laurent

Pfalz, Tina Pfaffmann Saftige nach Waldbeeren schmeckender Rosé. Die erfrischende Säure ist bestens integriert und balanciert.

Mas des Esperelles

Provence, Gilardi Im Duft findet man neben der delikaten Beerenfrucht auch eine feine Kräuterwürze.

ROT

Rotwein Ursprung

Pfalz, Markus Schneider Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trocken Böden. Kräftig im Geschmack.

Cotes du Rhone Villages "Plan de Dieu"

Rhone, Gabiel Meffre Enthüllt Aromen von Brombeere und Kirsche, exotische Gewürze mit einem Hauch von Lakritze.

Tempranillo Reserva

Navarra, Bodegas Alconde Anhaltend und Komplexe Aromen nach dunklen Beeren.

Dodici Mezzo Primitivo del Salento IGP

Apulien, Vigne & Vini Sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten.

Restaurant **47,50 €** / Scheune **45,50 €**



WEIB

Grauer Burgunder, trocken Saar, Weingut Karl Petgen Edel, ausdrucksvoll, körperreich und gehaltvoll.

Sancerre blanc "la Gemière"
Loire, Daniel Millet et Fils
Expressive Nase nach Zitrusfrüchten
und weißen Blüten.

Lugana Limne DOC

Lombardei Tenuta Roveglia
Die dichte, saftige Apfelfrucht ist
rund, weich und geschmeidig.
Das attraktive Spiel am Gaumen
führt in ein langanhaltendes Finale.

Cotes du Rhone Resèrve blanc AC

Rhone, Familie Perrin Sehr stoffiger Auftakt am Gaumen mit viel Mirabelle und Aprikose, zarter Würze, super attraktiv und vollmundig.

ROSE

Sancerre Rosé, "la Gemiére"
Loire, Daniel Millet et fils
Ein Duft von roten Früchten,
deren reichhaltige Aromen sich
am Gaumen fortsetzen und
mit einer feinen Fruchtsäure, die
Lust auf ein weiteres Glas weckt.

Miraval AOP

Provence, Chateau Miravalle (Weingut von Angelina Jolie und Brad Pitt)

Dieser blassrosa, zart schimmernde Wein, zeigt eine schöne mineralische Frische und enthüllt Aromen von Zitrusfrüchten, roten Beeren und weißen Blüten.

Am Gaumen wird das Terroir sehr deutlich, gleichzeitig ist der Wein wunderbar ausgewogen elegant und mineralisch mit einer schönen Länge.

ROT

Jacko's Blend Shiraz

Australien, Georff Merrill Im Bukett der typische Eukalythuston großer Shiraz, sowie Cassis, Vanille, Zedernholz, Schokonoten und Würze.

Los Cantos de Torremilanos

Ribera del Duero
Tempranillo Trauben erzeugen einen fuluminanten Basiswein, der neue Maßstäbe setzt. Dass die Trauben von mehr als 20 Jahre alten Rebstöcken kommen, lässt sich an der Tiefe des Weines erahnen.

Selection Tempranillo Reserva

Navarra, Bodegas Alconde In der Nase ein Bukett nach dunklen reifen roten Früchten.



VERANSTALTUNGSLEITUNG

VERANSTALTUNGSLEITUNG

von 16.00 Uhr bis 24.00 Uhr am Hochzeitstag (entfällt bei der Exklusiven Tagesbegleitung)

- Ansprechpartner während der Planungszeit
- Ansprechpartner für Gäste, Personal und Dienstleister am Hochzeitstag
- Management des Tagesablaufs 600.00 €

EXKLUSIVE TAGESBEGLEITUNG von 10.00 Uhr bis 00.00 Uhr

Exklusive und persönliche Tagesbegleitung am Hochzeitstag von Lena Schäfer-Didié

- Ansprechpartner während der Planungszeit
- Individuelle Dienstleister Empfehlung abgestimmt auf die Hochzeit (PDF)
- Betreuung von Aufbau und Abbau
- Ansprechpartner für Gäste, Personal und Dienstleister
- Koordination der Dienstleister
- Management des Tagesablaufs 1450,00 €

BESTUHLUNG

Holzklappstuhl	3,00
Runder Tisch 180 cm	10,00 €
Tischdecke 240 cm	15,00 €
Tischdecke eckig 140 / 140 cm	6,50 €
Stehtisch	10,00€
Stehtischhusse	20,00€
Bierbank	4,00 €
Bierbankkissen	10,00€
Biertisch	10,00€
Biergarnitur komplett	15,00€

KAFFEE & KUCHEN

Kuchen kann mitgebracht werden.	
Gedeckpreis pro Person	3,50 €
Aufbau Kuchenbuffet	150,00 €

FINGERFOOD & MITTERNACHTS SNACK

auf Anfrage

NICE TO HAVE

Goldbesteck 2,60 € / p.P.
Set Preis
Gabel,Messer, Löffel, Dessertlöffel
+ 50 € Reinigung (pauschal)

Metallrahmen 18,00 € für Welcome Schild oder Sitzplan Color : gold oder schwarz 140 cm x 80 cm

ABRÄUMPAUSCHALE

Abräumpauschale und Lagerung bei Privater Dekoration 350,00 €

BUFFETBETREUUNG

Betreuung des Buffets
Teller & Gläser (pauschal)

290,00 €

Koch für Kochstation o. BBQ

40.00 €/h

KORKGELD

Korkgeld auf Weine
Schaumweine & Spirituosen
Wein / Crémant
Champagner
Spirituosen

15,00 € / Flasche
25,00 € / Flasche
30,00 € / Flasche

VERKOSTUNG

Probeessen 25,00 € / p.P. inkl. einem Auszug aus der Speiseauswahl und Weinverkostung

14 Tage vorher, letzte kurze Absprache mit letzten Anpassungsmöglichkeiten

NABU INFOZENTRUM

Tagesmiete 450,00 € zur freien Trauung 250,00 €

ALLGEMEINES

An dem Forsthaus Neuhaus sind freie Trauungen möglich. Auch ein Zeltaufbau oder das Aufstellen von einem Pavillions ist erlaubt . Verboten sind: Feuerwerk oder aufsteigende Lampions, Heizstrahler welche nicht vom Forsthaus Neuhaus gestellt werden und Plastik Konfetti im Außenbereich.

Gerne kann die Hochzeitstorte im Kühlhaus des Forsthauses kühl gestellt werden. Anlieferung auch schon einen Tag vor der Hochzeit möglich. Das Team des Forsthauses sorgt auf Wunsch gerne für den passenden Auftritt der Torte mit Wagen, Wunderkerzen und Geschirr.





BUFFETVARIANTE

Vorspeise - Platten

Mediterrane Gemüse Antipasti Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischcrème Cantaloupe Melone mit Serranoschinken Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Balsamico Zucchini Feta Röllchen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Hauptgang – Chafing Dish

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin Geschmorter Rinderbraten in Portwein Rosmarinjus mit glacierten Möhren und Knöpfle Lachsfilet in Riesling Dill Crème mit Wildreis Mediterrane Gemüselasagne mit frischem Gemüse und Parmesan

Dessert - Platten / Gläschen

Mousse au chocolat Panna Cotta mit Früchten

BUFFETVARIANTE GLÄSCHEN

Vorspeise - Gläschen

Wassermelonen Feta Salat mit Minze und Cashew Kernen Mango und Chorizo mit Minze Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Nüssen Lachstatar mit Avocado und Limette Cherrytomaten Büffelmozzarella Salat mit Basilikumpesto

Hauptgang – Chafing

Kalbsbäckchen in Rotwein Schalotten Jus mit Marktgemüse und Kartoffelstampf Saltimbocca mit Salbei und Serrano in Weißweinsahne mit Gnocchi Zanderfilet auf Zitronenspinat mit Mandeln und Tagliatelle Feigen Ziegenkäseravioli mit Pecorinocréme und Thymian

Dessert - Gläschen

Schokoladen Crème Brulée Mascarpone Crème mit Amarettini und Früchten Joghurtlimetten Crème

SAARLÄNDISCHES BBQ

Vorspeise – Salatbuffet

Schnittlaucheier Salat Kartoffelsalat mit Cornichons und Speck Nudelsalat mit Lyoner, Mais und sauren Gurken hausgebeizter Lachs mit Meerrettichcrème verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

BBQ - vom Grill

marinierte Schwenksteaks und marinierte Hähnchenbrust Käse - und Bratwürstchen, Merguez & Lyoner dazu reichen wir verschiedene Dips, Rosmarinkartoffeln und knuspriges Baguette

Dessert - Platten / Gläschen

Schokoladenmousse & Rote Grütze mit Vanillecréme

42,50 € p.P.

GOURMET BBQ

Vorspeise – Gläschen

Rindfleischtatar mit Wasabicrème, Flusskrebs Melonen Salat mit Chili und Ingwer Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Nüssen, Seeteufelspieße im Baconmantel Wassermelonen Feta Salat mit Minzpesto und Cashewkernen

Salatstation-Buffet

Grenaillekartoffelsalat mit Schnittlauch und Radieschen mediterraner Nudelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten und Pinienkernen Büffelmozzarella mit Tomaten, Balsamico und frischem Basilikum Quinoasalat mit Äpfeln, Mandeln und Granatapfelkernen verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Hauptgang - Grill

Argentinisches Entrecote, marinierte Lammlachse, Merguez, Garnelenspieße, Lachsfilet, Halloumikäse, mediterranes Grillgemüse dazu reichen wir verschiedene Dips, Rosmarinkartoffeln und knuspriges Baguette

Pastastation - Fettuccine aus dem Parmesanlaib

Dessert - Gläschen

Panna Cotta mit gesalzenem Karamell und Thymian Mousse au chocolat mit Schokosplittern und Kirschen Crème brûlée mit Ananas und Minze



MENÜ EINS

Tomatencrèmesuppe, Crème fraiche und Basilikumöl geschmorter Rinderbraten mit Marktgemüse und Kartoffelgratin oder

Kabeljaufilet auf Meaux Senf Soße mit Tagliatelle Apfelcrumble mit Vanilleeis

38,50 € p.P.

MENÜ ZWEI

Wildkräutersalat mit karamelisierten Äpfeln, Speck und Mandelkrokant

Kürbisravioli mit Parmesanschaum

Rinderfilet mit Rotwein Cassis Jus, Zuckerschoten und Süßkartoffelpürée

Dessertvariation

59,50 € p.P.

MENÜ DREI

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskrokant

Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen

Bratapfel mit Vanilleeis

39,50 € p.P.

MENÜ VIER

Gebratene Gänsestopfleber

Waldpilzravioli mit Salbeibutter und Parmesan

Rinderfilet mit Portweinjus, glacierten Möhren und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis

64,50 € p.P.

Unser Angebot enthält sämtliches Geschirr und Servicepersonal



Unsere Scheune ist auch im Winter für Veranstaltungen oder Winterhochzeiten buchbar.

Das Catering wird für Sie von unserer Küche frisch zubereitet.

Miepreis 550,00 € - Freitags bis Sonntags

Im Mietpreis mit inbegriffen, ist die Scheune mit Empore, Reinigung und

Nebenkosten. Inklusive Tische und Bänke.

Anzahlung 1.000,00 €

In der Anzahlung ist Mietpreis, sowie die Kaution in Höhe

von 500,00 € enthalten.

Brennholz Kamin 95,00 € pauschal

Getränkepaket 30,50 € pro Person

Fleisch & Käsefondue 29,50 € pro Person

WINTER BUFFET

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Weintrauben & Nüssen Kartoffelsalat mit Cornichons und Fleischpflanzerl Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich Radicciosalat mit Gorgonzoladressing, Birnenspalten und Walnüssen Winterlicher Blattsalat mit Vinaigrette und Joghurtdressing

Hauptspeise

Knuspriger Spanferkelrollbraten in Landbiersoße mit glacierten Möhren & Knöpfle Wildragout in Portweinjus, Rotkraut, Schneebällchen und Preiselbeeren Hoorische mit Waldpilzcrème

Dessert

Mousse au Chocolat Zimt Pana Cotta mit Pflaumenkompott

39,50 € p.P.

Änderungen von Preisen und Leistungen vorbehalten



Magere Partner

Wir empfehlen von Herzen und aus Überzeugung.

Ob erfahrene Fotografen, kreative Dekorateure, liebenswerte Trauredner oder talentierte Sänger ... - Gebt euren Tag in professionelle Hände und profitiert von der langjährigen Erfahrung, ihrer Kreativität und der stetigen Zusammenarbeit mit uns und unserem Team.

Gerne beraten wir Euch in einem persönlichen Gespräch zu Eurer Hochzeit und geben euch die Kontakte unserer Partner weiter.

Anfragen werden ausschließlich nur per E-Mail angenommen.

Möchtet auch ihr Euren großen Tag bei uns feiern? Dann schreibt uns bitte eine ausführliche E-Mail mit euren Namen, dem Wunschdatum, der ungefähren Gästeanzahl und euren Wünschen sowie Vorstellungen zur Hochzeit an:

hallo@forsthausneuhaus.de



Ihr möchtet euch einen persönlichen Eindruck von unserem Forsthaus Neuhaus machen?

Hierzu können wir gerne einen regulären kostenfreien Besichtigungstermin oder auch optional, ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren.

Hier nehme wir uns Zeit, um über eure Wünsche und Vorstellungen zur Hochzeit zu sprechen und stellen euch im Anschluss direkt ein individuelles Angebot zusammen. Gerne geben wir Euch auch Tipps und Anregungen zur weiteren Hochzeitsplanung mit an die Hand.

Locationbesichtigung Regulär kostenfrei

Dauer ca. 30 min

Locationbesichtigung & Beratungsgespräch

150,00 €

Dauer ca. 90 min

+ individuelle Angebotserstellung

(Zahlung direkt vor Ort)

Wir freuen uns auf Euch

fuer Teach Forsthaus Neuhaus

Forsthaus Neuhaus Forsthaus Neuhaus 1, 66115 Saarbrücken www.forsthausneuhaus.de ++49 6806 9515300

Foto /MIC PANIC | Photography & Design